

Robletan ICÔNE

Definición de aroma y textura.

CARACTERÍSTICAS

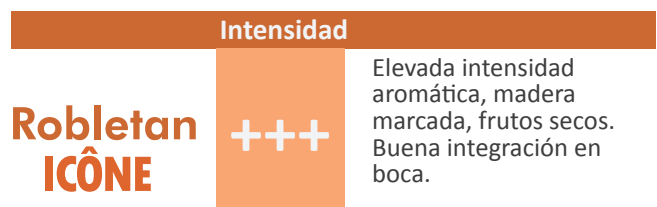
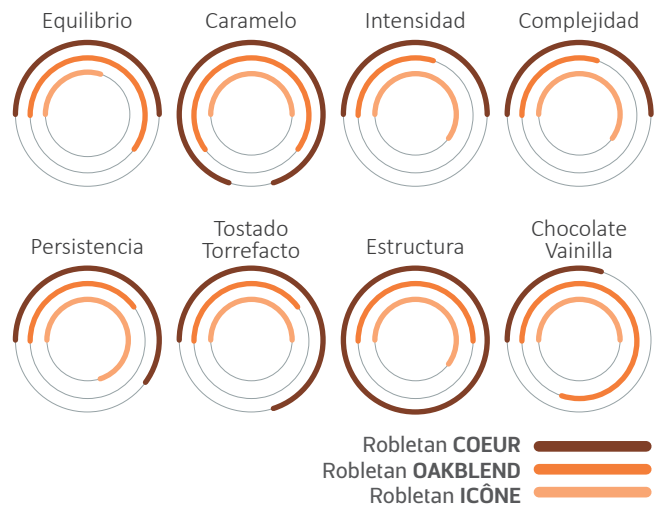
Tanino de afinado que integra el aporte tánico y organoléptico de la madera. Recomendado en el caso de empleo de barrica de segundo y tercer uso, que ya han agotado la cesión de constituyentes tánicos. También cuando no se pueda mantener el vino en barrica un tiempo suficiente.

APLICACIÓN

- En vino terminado, durante el afinado y previo al embotellado, aporta estabilidad antioxidante y equilibra estructura y cuerpo del vino, mejorando sus aspectos gustativos.
- Durante la crianza en barrica o depósito para dirigir el proceso de evolución del vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Robletan ICÔNE confiere una elevada intensidad aromática, aportando diversidad de matices tostados de gran complejidad. Excelente integración en boca.



COMPOSICIÓN

Tanino elágico de roble americano (*Quercus alba*) y francés (*Quercus petraea*) de alta calidad con diferentes niveles de tostado.

DOSIS

Vino blanco 0,5 – 10 g/hl

Vino tinto 02 – 20 g/hl

Se recomienda realizar un ensayo previo de laboratorio para determinar la dosis óptima.

MODO DE EMPLEO

Disolver directamente en el volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

ASPECTO FÍSICO

Polvo marrón oscuro.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 g.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Fenoles totales [%] > 65

Humedad [%] < 10

Cenizas [%] < 4

Fracción insoluble [%] < 2

As [mg/kg] < 3

Fe [mg/kg] < 50

Pb [mg/kg] < 5

Hg [mg/kg] < 1

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.